



MFG 7340 / 1582001



MFGO 7060 / 1582101



MFG 7360 / 1582201

ESPAÑOL
Traducción
de la instrucción de servicio original



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

1. Informaciones generales	114
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio	114
1.2 Explicación de los símbolos	114
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	115
1.4 Protección de los derechos de autor	115
1.5 Declaración de Compatibilidad	115
2. Seguridad.....	116
2.1 Indicaciones de seguridad.....	116
2.2 Fuentes de peligro.....	117
2.3 Explotación conforme a su diseño.....	118
3. Transporte, embalaje y almacenaje	119
3.1 Control de entregas.....	119
3.2 Embalaje	119
3.3 Almacenaje.....	119
4. Especificaciones técnicas.....	120
5. Instalación y servicio.....	128
5.1 Indicaciones para el instalador	128
5.1.1 Instalación	128
5.1.2 Conexión eléctrica.....	129
5.1.3 Conexión de gas.....	130
5.2 Indicaciones para el usuario	134
5.2.1 Primera puesta en marcha	134
5.2.2 Elementos de servicio	134
5.2.3 Superficie de cocción a gas.....	135
5.2.4 Horno eléctrico	136
6. Limpieza y conservación.....	138
6.1 Indicaciones de seguridad	138
6.2 Limpieza	138
6.3 Mantenimiento.....	139
7. Recuperación	140

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo. Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡PELIGRO!

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.

- Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.

- Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del aparato.

- Para evitar las consecuencias de las advertencias debe respetar las instrucciones contenidas en este manual.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del aparato sea efectiva y sin fallos.

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



¡INDICACIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de instalación, servicio y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Antes de comenzar la utilización del aparato debe leer cuidadosamente las instrucciones de uso y a continuación guardarlas cuidadosamente. Cuando el aparato se transfiere a una tercera persona debe entregar también estas instrucciones de uso.

Todas las personas que utilicen el aparato deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en estas instrucciones de uso.

2.1 Indicaciones de seguridad

- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.
- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Los trabajos de mantenimiento y los arreglos pueden ser realizados únicamente por personal cualificado, utilizando piezas de recambio y accesorios originales. **¡Nunca intente arreglar el aparato por sí mismo!**
- No se deben utilizar accesorios ni piezas de recambio que no estén recomendadas por el fabricante. Pueden suponer un riesgo para el usuario y otras personas o causar desperfectos en el aparato, además de perder la garantía. **¡Utilizar únicamente piezas de recambio originales!**
- Antes de comenzar la limpieza o el mantenimiento, o si no se va a usar el dispositivo durante cierto tiempo, se debe apagarlo, desconectarlo de la corriente eléctrica y cerrar la llave de paso del gas.

2.2 Fuentes de peligro



¡PELIGRO! ¡Peligro de muerte por choque eléctrico!

Para evitar el peligro de choque eléctrico, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad.

- No utilizar el dispositivo si no funciona correctamente, está dañado o ha caído al suelo.
- Comprobar regularmente si el cable de alimentación está dañado. No usar el dispositivo si presenta daños. Para evitar peligros, el cable de alimentación dañado debe cambiarlo el servicio técnico o un electricista cualificado.
- No abrir nunca la carcasa del dispositivo. En caso de tocar conexiones y cables de tensión, existe el riesgo de choque eléctrico.
- No sumergir nunca el cable de conexión en agua u otros líquidos.
- No utilizar nunca el dispositivo con las manos húmedas o mojadas.
- Desenchufar el dispositivo de la corriente
 - cuando no se utilice el dispositivo,
 - cuando surjan problemas al usar el dispositivo,
 - antes de limpiar el dispositivo.
- No usar un chorro de agua ni limpiadoras de alta presión para limpiar el dispositivo. El agua puede entrar en el dispositivo, dañar los elementos eléctricos y causar un choque eléctrico.



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

Para evitar quemaduras, se deben observar las siguientes indicaciones.

- No tocar nunca las superficies calientes del horno eléctrico y los quemadores de gas. Usar paños o guantes de protección.
- Los niños no deben acercarse al dispositivo ni jugar cerca de él cuando esté en funcionamiento.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de asfixia!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones.

- Mantener los materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno fuera del alcance de los niños.



¡ATENCIÓN! ¡Peligro de incendio!

Para evitar el peligro de incendio, se deben observar las siguientes indicaciones.

- No dejar el dispositivo sin supervisión cuando se calientan aceites o grasas, ya que pueden prenderse.
- No colocar cerca del dispositivo elementos fácilmente inflamables.



¡INDICACIÓN!

No apagar NUNCA el fuego con agua; apagar el horno eléctrico, cerrar la llave de paso del gas y extinguir las llamas con una tapa o una manta resistente al fuego.

2.3 Explotación conforme a su diseño



¡ATENCIÓN!

El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

La cocina a gas está indicada únicamente para preparar alimentos adecuados.

El aparato no debe ser utilizado para calentar estancias.



¡ATENCIÓN!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

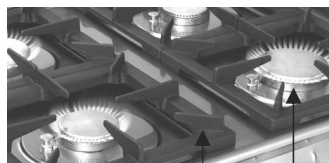
Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje.
Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

MFG 7340 / 1582001

B	A	A 3,5 kW
A	B	B 6,0 kW



- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| ① Parrillas de hierro fundido | ⑥ Tirador de la puerta del horno |
| ② Quemadores (4) | ⑦ Patas de altura regulable |
| ③ Elementos de servicio | ⑧ Rejilla insertable |
| ④ Guías para bandejas | ⑨ Carcasa |
| ⑤ Puerta del horno | ⑩ Extracción de vahos |

Nombre	Cocina a gas de 4 fuegos MFG 7340 con horno eléctrico 2/1 GN
Código:	1582001
Fabricación:	cocina de gas ▪ acero inoxidable ▪ parrillas macizas de hierro fundido ▪ patas de acero inoxidable con altura regulable ▪ tirador de acero inoxidable ▪ quemadores de gas con piloto de seguridad ▪ encendido manual ▪ 4 fuegos: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos horno eléctrico ▪ adaptado a 2/1 GN ▪ 3 niveles de guías ▪ calor superior, calor inferior, calor superior / inferior ▪ extracción de vaho
Margen de regulación de temperatura del horno:	60 °C – 250 °C
Potencia nominal de gas:	19,0 kW
Potencia nominal de corriente:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Medidas del dispositivo:	an. 800 x prof. 700 x al. 910-955 mm
Medidas del horno:	an. 650 x prof. 580 x al. 260 mm
Peso:	102,4 kg
Accesorios:	1 rejilla , an. 645 x prof. 525 mm

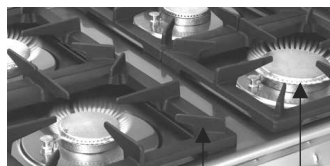
¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

MFGO 7060 / 1582101

B	A	B
A	B	A

A 3,5 kW

B 6,0 kW



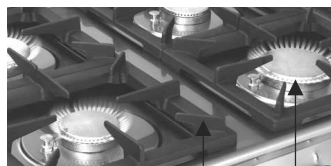
- ① Parrillas de hierro fundido
- ② Quemadores (6)
- ③ Elementos de servicio
- ④ Base abierta
- ⑤ Patas de altura regulable

Nombre	Cocina a gas de 6 fuegos MFGO 7060 con base abierta
Código:	1582101
Fabricación:	cocina de gas ▪ acero inoxidable ▪ parrillas macizas de hierro fundido ▪ patas de acero inoxidable con altura regulable ▪ quemadores de gas con piloto de seguridad ▪ encendido manual ▪ 6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos
Potencia nominal de gas:	28,5 kW
Medidas del dispositivo:	an. 1200 x prof. 700 x al. 910-955 mm
Peso:	79,2 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

MFG 7360 / 1582201

B	A	B	A 3,5 kW
A	B	A	B 6,0 kW



① Parrillas de hierro fundido

② Quemadores (6)

③ Elementos de servicio

④ Base abierta

⑤ Guías para bandejas

⑥ Patas de altura regulable

⑦ Tirador de la puerta del horno

⑧ Puerta del horno

⑨ Rejilla insertable

⑩ Carcasa

⑪ Extracción de vahos

Nombre	Cocina a gas de 6 fuegos MFG 7360 con horno eléctrico 2/1 GN y base abierta
Código:	1582201
Fabricación:	cocina de gas ▪ acero inoxidable ▪ parrillas macizas de hierro fundido ▪ patas de acero inoxidable con altura regulable ▪ tirador de acero inoxidable ▪ quemadores de gas con piloto de seguridad ▪ encendido manual ▪ 6 fuegos: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW preparado para gas natural, inyectores para gas propano incluidos horno eléctrico ▪ adaptado a 2/1 GN ▪ 3 niveles de guías ▪ calor superior, calor inferior, calor superior / inferior ▪ extracción de vahos
Margen de regulación de temperatura del horno:	100 °C – 300 °C
Potencia nominal de gas:	28,5 kW
Potencia nominal de corriente:	6,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
Medidas del dispositivo:	an. 1200 x prof. 700 x al. 910-955 mm
Medidas del horno:	an. 650 x prof. 580 x al. 260 mm
Medidas de la base abierta:	an. 352 x prof. 535 x al. 380 mm
Peso:	129,4 kg
Accesorios:	1 rejilla, an. 650 x prof. 530 mm

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Tabla 1 Uso de las categorías de gas en diversos países

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Bélgica	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suiza	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 50/50 20 - 28-30/37
CY	Chipre	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
CZ	República Checa	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Alemania	II _{2H3B/P} II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 20
DK	Dinamarca	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	España	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Gran Bretaña	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Grecia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
HR	Croacia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
HU	Hungría	II _{2HS3B/P}	G20 - G30/G31 G25.1	25 - 30/30 25
IE	Irlanda	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Lituania	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
LU	Luxemburgo	I _{2E}	G20	20
LV	Letonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30

País de destino		Categoría	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
NL	Holanda	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
NO	Noruega	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polonia	II _{2WLwLs3B/P}	G20/G27 G2.350 G30/G31	20/20 13 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Rumanía	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Suecia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Eslovenia	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37
SK	Eslovaquia	II _{2H3B/P} II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquía	II _{2H3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 28-30/37

En el caso de variaciones de los valores dados no está garantizado el correcto funcionamiento del aparato ni su adecuada puesta en marcha.

Tabla 2 Propiedades de inyectores y quemadores (IT, ES, PT, CH - CAT. II_{2H3+})

Tipo de gas	Presión de gas (mbar)	Inyector mín/máx	Ajuste de aire primario (mm)	Inyector del quemador de encendido	Inyector del bypass
Quemador 3,5 kW					
G20	20	140	6	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	92	8	20	50
Quemador 6,0 kW					
G20	20	185	4	35	regolabile
G30/G31	28-30/37	120	15	20	62

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones para el instalador



¡ATENCIÓN!

Todos los trabajos de conexión, instalación y mantenimiento relacionados con el dispositivo, los dispositivos de ventilación y de salida del gas de combustión deberá realizarlos solo personal cualificado y en conformidad con la normativa internacional, nacional y local vigente en el país en cuestión.

- Antes de comenzar los trabajos de instalación y poner en marcha el dispositivo, leer atentamente las presentes instrucciones.
- Después de recibir el dispositivo, comprobar que no presente daños ocasionados por el transporte y que el embalaje no esté dañado. En caso de constatar daños o que faltan piezas, informar inmediatamente de ello a la empresa de transporte y al vendedor / fabricante e indicar el **código y el n° de serie** (localizado en la placa de identificación, que está en la parte exterior izquierda del dispositivo en el caso de los dispositivos **código 1582001 y 1582201** o dentro de la base abierta para el dispositivo **código 1582101**) y adjuntar la documentación fotográfica.
- Comprobar que, al llegar al lugar de instalación, no haya elementos que impidan atravesar puertas, pasillos u otras zonas de paso.
- **ATENCIÓN:** El dispositivo puede volcarse durante el transporte, lo que puede ocasionar daños materiales y personales. Se deben tomar medidas adecuadas al peso del dispositivo. No se debe arrastrar ni inclinar el dispositivo, sino levantarlo verticalmente al suelo y moverlo en posición horizontal.

5.1.1 Instalación



¡ATENCIÓN!

Conforme a la normativa, el dispositivo se puede instalar y usar solo en estancias permanentemente ventiladas, lo que impide que se concentren en la estancia productos de combustión nocivos para la salud.

- La estancia en la que se va a instalar el dispositivo **debe** contener tanto aire como sea necesario para la combustión de gas reglamentaria. Para una correcta combustión, el flujo de aire **no puede ser inferior a 2 m³/h por kW** de la potencia nominal del dispositivo (ver placa de identificación en el dispositivo). Además, se debe aplicar la normativa de seguridad y salud laboral.
- El aire debe obtenerse directamente del exterior a través de unas rendijas permanentemente abiertas o unos conductos de aire conectados con un área de aire limpio.

- Instalar el dispositivo en estancias adaptadas para la extracción de gases de combustión. La instalación se debe hacer conforme a la normativa vigente.
- Los dispositivos pertenecen a la siguiente categoría:

Dispositivos de gas tipo A y no se pueden conectar a una instalación de extracción de gases de combustión.

- Los gases de combustión producidos por el dispositivo se deben evacuar mediante campanas extractoras o dispositivos similares previstos para ello, conectados a una chimenea que funcione correctamente, o bien directamente al exterior.
- En caso de que no haya tales dispositivos, se permite usar un ventilador con el que se puedan evacuar los gases de combustión directamente fuera, si la potencia del ventilador no es inferior a los valores recomendados.
- Antes de colocar el dispositivo, comprobar las medidas y la posición exacta de las conexiones eléctricas y de gas.
- Colocar el aparato en un lugar seguro, en una superficie plana que soporte el peso del aparato incluyendo su peso máximo con los alimentos preparados.
- **Nunca** se debe colocar el aparato en una superficie inflamable o sensible a las altas temperaturas.
- No colocar el aparato cerca de fuentes abiertas de fuego, radiadores eléctricos, hornos u otras fuentes de calor.
- Nunca se debe colocar el aparato directamente en contacto con la pared, muros muebles, u otros objetos realizados de materiales inflamables. Se debe dejar una separación mínima de **200 mm** por los laterales y de la pared trasera. Entre la parte superior del aparato y la superficie que se encuentre sobre el aparato, debe existir un mínimo de **600 mm**.
- Si el espacio de separación recomendado no fuera posible, se deben emplear elementos de protección (por ejemplo, una película de material resistente al calor), que soporten temperaturas de hasta **65 °C**. Respetar la normativa contra los incendios vigente.
- El nivelado y la regulación de altura debe llevarse a cabo utilizando los pies del aparato. Una diferencia muy grande de altura o la inclinación del aparato pueden tener efectos negativos en su explotación.

5.1.2 Conexión eléctrica



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En caso de instalación incorrecta, el dispositivo puede causar lesiones! Antes de instalar el dispositivo, comprobar que los parámetros de la red eléctrica local coincidan con los parámetros técnicos del dispositivo (ver placa de identificación).

¡Conectar el dispositivo solo si los parámetros coinciden!

- Antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica, comprobar que los valores de tensión y frecuencia que aparecen en la placa de identificación coincidan con los datos de la instalación eléctrica existente.
Se permite una tolerancia de tensión inferior al $\pm 10\%$.
- La conexión a la instalación eléctrica debe realizarse conforme a la normativa internacional, nacional y local vigente.
- El dispositivo está equipado con un cable eléctrico H07RN-F 5G2,5 CE14 sin clavija.
- El dispositivo debe estar conectado a un circuito equipotencial (con toma de tierra). El botón de conexión se encuentra debajo del lado izquierdo del dispositivo junto al símbolo .

5.1.3 Conexión de gas



¡ADVERTENCIA!

La instalación de gas y el eventual cambio de lugar o adaptación a otro tipo de gas solo pueden ser realizados por personal cualificado conforme a la normativa vigente.

El dispositivo debe ser revisado por personal cualificado por lo menos una vez al año. En caso de incendio, ¡cerrar inmediatamente la llave de paso del gas y usar un extintor apropiado!

- El dispositivo está adaptado y aprobado para usar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación. Antes de instalarlo, comprobar que la instalación local de suministro de gas (tipo de gas y presión) esté en conformidad con el ajuste del dispositivo.
- La conexión de gas está a la izquierda del dispositivo y está marcada con el letrero „GAS (GAZ)“.
- La conexión a la instalación de gas solo la puede hacer un instalador de gas cualificado conforme a la normativa local.
- En los lugares públicos, la instalación debe estar en conformidad con la normativa de seguridad y salud laboral y con la normativa de prevención de incendios y pánico.
- La llave de gas atestada debe estar en un lugar fácilmente accesible entre la instalación de gas y el dispositivo, para cortar rápido el suministro de gas cuando sea necesario.
- Comprobar que la conexión de gas no toque partes calientes del horno.

**¡ATENCIÓN!**

Después de la instalación, comprobar que las conexiones estén bien fijadas. Para comprobar la estanqueidad de los conductos de gas, no usar nunca una llama para localizar la fuga, sino una disolución de jabón o un producto especial que eche espuma.

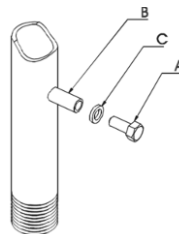
Uso con un tipo de gas en conformidad con el ajuste del dispositivo

Comprobar que el tipo de gas indicado en la placa de identificación esté en conformidad con el tipo de gas suministrado. A continuación, comprobar la conformidad con los siguientes datos.

c) Control de la presión de flujo (il. 1)

La presión de flujo se puede medir mediante un manómetro con tubo en U o un manómetro electrónico con una resolución mínima de 0,1 mbar.

- Desenroscar el tornillo "A" del tubo "B" del manómetro.
- Colocar el manómetro.
- Poner en marcha el dispositivo y comprobar que la presión coincida con los valores indicados.

**Il. 1****¡ATENCIÓN!**

El dispositivo solo funciona correctamente cuando la presión en la instalación de gas se halla en el intervalo de valores para las diferentes categorías de gas de la tabla 1 „Uso de las categorías de gas en diversos países” en las páginas 126 y 127.

d) Control del quemador principal

Poner en marcha el dispositivo, encender cada quemador y comprobar que la llama, el encendido y el ajuste de la llama más baja funcionen correctamente. En caso contrario, comprobar los inyectores y el ajuste del aire primario.

Cambio a otro tipo de gas / ajuste

- El dispositivo está adaptado y aprobado para usar con el tipo de gas indicado en la placa de identificación (gas natural).
- Cuando sea necesario, se puede adaptar el dispositivo a otro tipo de gas; para ello se requieren inyectores y ajustes especiales. La entrega incluye inyectores para cambiar a gas licuado.
- El cambio a otros tipos de gas diferentes al tipo de gas al que está adaptado el quemador solo puede realizarlo un instalador de gas cualificado.

a) Cambio del inyector del quemador principal

- Retirar todos los reguladores y desconectar el panel de control del dispositivo para poder acceder a los soportes de los inyectores.
- Desenroscar el tornillo que fija el soporte del inyector.
- Sustituir el inyector extraído con el inyector previsto para el tipo de gas apropiado (los datos sobre los inyectores están en la **tabla 2 “Propiedades de inyectores y quemadores”**, página 127). Atornillar el inyector.
- Cambiar todos los quemadores según las instrucciones de arriba.

b) Cambio del inyector del quemador de encendido

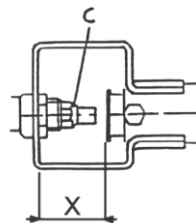
Se puede acceder al quemador de encendido solo después de desmontar el panel de control. Retirar la tuerca de cierre del quemador de encendido, cambiar o ajustar los inyectores de la llama de encendido en conformidad con el tipo de gas.

c) Ajuste del aire primario (il. 2)

Si se ha ajustado correctamente el aire primario, la llama debería arder de manera estable, o sea, no puede haber interrupciones de la llama con el quemador frío ni puede retroceder la llama con el quemador caliente.

La distancia prevista (“X”) para el ajuste del aire primario se ha indicado en la **il. 2** y en la **tabla 2**.

Después de cambiar los inyectores, comprobar el ajuste del aire primario para todos los quemadores.



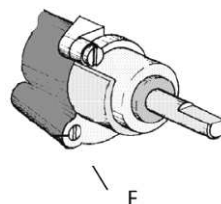
Il. 2

d) Ajuste del quemador de encendido

Ajustar el quemador de encendido y comprobar que la llama arda correctamente y abarque el termoelemento. En caso contrario, comprobar que estén montados los inyectores apropiados (**tabla 2, página 127**).

e) Ajuste de la llama baja (il. 3)

- Al cambiar el tipo de gas, se debe corregir el ajuste de la llama baja para cada quemador.
- El ajuste debe hacerse del siguiente modo:
 - encender el quemador;
 - girar el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la llama más baja (simbolizada con una llama pequeña);
 - retirar el regulador del vástago de la válvula.
- En caso de cambiar de **gas licuado a gas natural**, se debe girar el tornillo para un ajuste exacto **F (il. 3)** con un destornillador pequeño en sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar el tamaño de llama deseado.
- En caso de cambiar de **gas natural a gas licuado**, se debe girar el tornillo para un ajuste exacto **F (il. 3)** con un destornillador pequeño en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tamaño de llama deseado.
- A continuación, colocar el regulador y girarlo rápidamente de la posición máxima a la posición mínima y comprobar la llama, además de asegurarse de que la regulación sea suficiente y la llama permita mantener caliente el termoelemento. En caso contrario, corregir el ajuste de la llama baja.
- Después de cambiar los inyectores o después de un ajuste, comprobar siempre que la llama tenga un color azulado, arda de manera estable, no se separe del quemador y, durante el cambio de llama alta a baja, no retroceda la llama.

**il. 3****¡ATENCIÓN!**

- Después cambiar a otro tipo de gas, comprobar la estanqueidad con un spray apropiado o con agua y jabón (**no usar en ningún caso una llama abierta!**).
- Después de un cambio o ajuste en el dispositivo, montar de nuevo correctamente todas las piezas desmontadas anteriormente para el que el dispositivo esté de nuevo listo para funcionar.
- Finalmente, retirar la antigua pegatina con los valores de ajuste y sustituirla con la nueva incluida en la entrega para el nuevo tipo de gas.

5.2 Indicaciones para el usuario



¡ATENCIÓN!

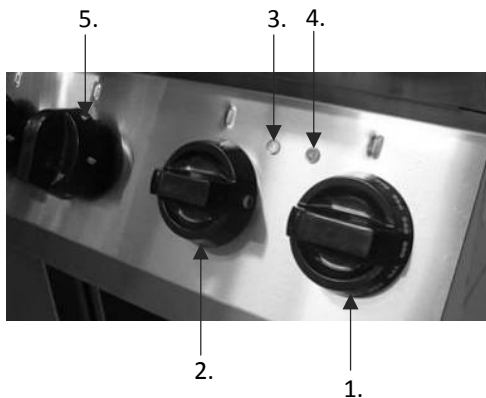
Debe leer las siguientes instrucciones de uso con atención, ya que contienen importantes indicaciones de seguridad y uso del dispositivo. Conservar las instrucciones de uso para poder usarlas en cualquier momento.

La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.

5.2.1 Primera puesta en marcha

- Comprobar que dentro del horno eléctrico y sobre la superficie de cocción no haya ningún objeto (accesorios, material de embalaje, instrucciones).
- Antes de poner en marcha el dispositivo, retirar la película protectora y eliminar con agua caliente y jabón o un disolvente apropiado todos los restos de pegamento.
- Antes de poner en marcha el dispositivo, comprobar la corrección de la instalación, la estabilidad y la nivelación, así como la conexión a la corriente y al gas.
- No bloquear las rendijas de ventilación.
- Montar de nuevo en el dispositivo los elementos que se hubieran desmontado durante la instalación y la conexión.
- Antes comenzar a usar el dispositivo, limpiarlo a fondo conforme a las indicaciones del punto 6.2 “Limpieza”.

5.2.2 Elementos de servicio



1. Regulador de temperatura del horno
2. Regulador de función del horno
3. Piloto de conexión a la red (verde)
4. Piloto de funcionamiento (naranja)
5. Regulador del quemador (4 o 6)

5.2.3 Superficie de cocción a gas

Encendido de los quemadores

- Comprobar que todos los reguladores estén en posición **OFF** .
- Abrir la llave de paso del gas, situada delante del dispositivo.
- Para encender el quemador, pulsar el regulador apropiado y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de llama de encendido .
- Mantener pulsado el regulador durante 3-4 segundos y encender la llama con el encendedor.
- Mantener pulsado el regulador unos segundos más para que no deje de arder la llama.
- Ajustar el tamaño de la llama según sea necesario girando el regulador hacia la llama alta  o la llama baja ; el regulador debe estar situado en la zona entre estos ajustes y nunca entre la llama alta  y la posición **OFF** .
- En caso de apagado accidental de la llama (p.ej. por corriente de aire, vertido de líquidos, etc.), funciona la válvula de seguridad y corta el suministro de gas.
- Para apagar el quemador, girar el regulador hasta la **posición OFF** .
- Después de finalizar la jornada de trabajo, cerrar la llave de paso del gas.



Indicaciones y consejos

- Evitar que la llama salga fuera de la cazuela (sartén).
- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reducir la llama hasta el nivel más bajo para que no se apague la llama si se sale el agua.
- Al calentar grasas y aceites, no dejar el dispositivo sin supervisión, ya que en caso de sobrecalentamiento pueden arder. **¡Riesgo de incendio!**
- Usar solo utensilios con fondo plano para cocinar.



- Colocar los utensilios sobre la parrilla de modo que la llama se encuentre en el centro.



¡ATENCIÓN!

En caso de no se vaya a usar el dispositivo durante cierto tiempo o de que esté dañado, cerrar la llave de gas principal situada fuera del dispositivo.

Además, se recomienda que el dispositivo sea revisado regularmente (por los menos una vez al año) por personal cualificado.

5.2.4 Horno eléctrico

- Antes de encender el horno, comprobar que dentro estén solo los accesorios necesarios para el proceso de cocción/asado (normalmente es suficiente la parrilla insertable, en la que se pueden colocar los recipientes con los alimentos después de precalentar el horno).
- Antes de usar el horno por primera vez, calentarlo sin alimentos a temperatura máxima durante 45 minutos. Al evaporarse las sustancias que protegen el horno, puede surgir un olor desagradable, lo que no sucederá en las siguientes ocasiones. Después de calentarlo, ventilar la estancia con la puerta del horno abierta.
- Antes de meter los alimentos, calentar siempre el horno hasta la temperatura deseada.
- Para obtener un efecto óptimo de cocción/asado, seleccionar la **temperatura** y la **función** del horno apropiada para cada alimento.

Ajuste de temperatura

- Ajustar con el regulador de temperatura la temperatura apropiada para el alimento en cuestión en un rango de 50 °C a 300 °C.
- El piloto rojo se enciende cuando se esté calentando el dispositivo; después de alcanzar la temperatura deseada, se apaga.
- Ahora se pueden meter en el horno los alimentos deseados.
- Cuando baje la temperatura dentro del horno, el piloto de funcionamiento se volverá a encender y el dispositivo se calentará de nuevo hasta la temperatura ajustada.



Funciones

- Seleccionar la función del horno apropiada para el modo de preparación del alimento en cuestión girando el regulador de función hasta la posición oportuna en el sentido de las agujas del reloj.

Se pueden seleccionar las siguientes opciones:



posición OFF



calor inferior



calor superior



calor superior e inferior



¡ATENCIÓN!

En caso de terminar de usar el horno, girar el regulador de función hasta la posición OFF.

Niveles

- El horno dispone de **3 niveles**:
1 inferior, 1 central, 1 superior
- El nivel central está indicado para la mayoría de tareas, ya que en esta zona se estabiliza perfectamente la temperatura ajustada con el regulador de temperatura.



Indicaciones y consejos

- Debido al tamaño de las porciones de alimentos y al uso de utensilios hechos con diferentes materiales y de distinto grosor (terracota, vidrio, aluminio, acero), los tiempos de preparación indicados en las recetas pueden variar.
- En el caso de alimentos delicados y preparados con levadura, no se debe abrir la puerta del horno para no modificar la temperatura interna.
- Para ahorrar energía durante procesos largos de cocción/asado, se puede apagar el horno unos minutos antes de lo previsto en la receta y no abrir la puerta del horno para aprovechar el calor residual.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- o Antes de limpiar el dispositivo y de realizar reparaciones, desconectarlo de la corriente eléctrica, cerrar la llave de gas principal y esperar a que se enfríe el dispositivo.
- o No usar productos de limpieza corrosivos y vigilar que no entre agua en el dispositivo.
- o Para evitar un choque eléctrico, no sumergir **nunca** el dispositivo, el cable de alimentación ni la clavija en agua u otros líquidos.



¡ATENCIÓN!

El dispositivo no está indicado para aclarar con un chorro directo de agua. Por eso, no utilizar chorros de agua a presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- o Para garantizar un funcionamiento seguro, higiénico y rentable, limpiar el dispositivo todos los días al finalizar el trabajo.
- o Antes de limpiar el dispositivo, desconectarlo de la corriente eléctrica, cerrar la llave de gas y esperar a que se enfríe el dispositivo.

Superficie de cocción a gas

- o Retirar las parrillas y las protecciones de los quemadores de gas.
- o Limpiar la superficie de cocción con un paño suave o una esponja remojados en agua caliente. Si es necesario, se puede usar un producto de limpieza neutro. Secar la superficie de cocción.
- o Lavar las parrillas de hierro fundido con un paño suave o una esponja y un producto de limpieza neutro. Aclarar minuciosamente con agua corriente y secar.
- o Después de limpiar las protecciones de los quemadores y las parrilla de hierro fundido, colocarlas de nuevo en los sitios oportunos.

Horno eléctrico

- o Limpiar el interior del horno y las guías para las bandejas con un paño suave o una esponja, agua caliente y un producto de limpieza indicado para acero inoxidable. Aclarar minuciosamente con agua caliente cuidando de que no queden restos del producto de limpieza. A continuación, secar el interior del horno y las guías para bandejas.
- o No usar estropajos ni otros productos que puedan dañar la superficie del horno.

Carcasa del dispositivo

- o Limpiar todos los días la carcasa y la puerta del horno con agua templada y jabón. A continuación, aclarar minuciosamente y secar frotando.
- o Para limpiar las superficies de acero inoxidable (carcasa, superficie de cocción y puerta del horno), usar solo **productos especiales para la limpieza de acero inoxidable**; el uso de productos inapropiados puede corroer el dispositivo. Observar las indicaciones del fabricante de los productos de limpieza usados.
- o No usar para limpiar el dispositivo lana de acero, cepillos de acero ni rasquetas de acero, ya que podrían depositarse partículas de hierro que provocarían manchas de herrumbre al oxidarse.
- o **No** usar productos que contengan cloro (lejías, ácido clorhídrico, etc.).
- o Después de lavar las superficies, secarlas y abrillantarlas con un paño suave y seco.

6.3 Mantenimiento

- o Encargar la revisión del dispositivo (por lo menos una vez al año) a un técnico de servicio cualificado y autorizado. Para ello, contactar con el servicio técnico.
- o Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, desconectar la corriente eléctrica, cerrar la llave de gas principal y esperar a que se enfríe el dispositivo.
- o Antes de mover el dispositivo a otro sitio, desconectarlo de la corriente y el gas. Antes de poner en marcha el dispositivo después de colocarlo en un sitio nuevo, comprobar que todas las conexiones a la corriente y el gas estén realizadas conforme a la normativa local vigente.

7. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



¡ADVERTENCIA!

Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡INDICACIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120